Naan

Sirve: 40 porciones

Ingredientes

- 1 **paquete** levadura, seca activa (0,25 de onza)
- 1 **taza** agua tibia
- 1/4 **taza** azúcar
- 3 **cucharadas** leche, 1%
- 1 **huevo**, batido
- 2 **cucharaditas** sal
- 4 **1/2 tazas** harina para hacer pan
- 2 **cucharaditas** ajo, picado (opcional)
- 1/4 **taza** mantequilla, derretida

Preparación

1. En un tazón grande, disuelva la levadura en agua tibia y deje reposar unos 10 minutos o hasta que se vuelva espumosa.
2. Mezcle la leche, huevo, azúcar, sal y suficiente harina para hacer una masa suave.
3. Amase durante seis a ocho minutos sobre una superficie enharinada o hasta que esté suave.
5. Déjela subir una hora hasta que la masa se ha duplicado en volumen.
6. Aplaste la masa y amase con el ajo.
7. Separe en pequeños puñados de masa del tamaño de una pelota de golf.
8. Forme bolas y colóquelas en una bandeja. Cubra con una toalla y deje que suba hasta que duplique su tamaño, aproximadamente 30 minutos.
9. Durante el segundo levantamiento, precaliente la parrilla

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad
Calorías	40
Grasa total	2 g
Grasa saturada	1 g
Colesterol	10 mg
Sodio	130 mg
Total de Carbohidrato	13 g
Fibra dietética	0 g
Azúcares totales	1 g
Azúcares Añadidas incluidas	N/A
Proteínas	2 g
Vitamina D	N/A
Calcio	N/A
Hierro	N/A
Potasio	N/A

N/A - Información no está disponible

a fuego alto.

10. Al lado de la parrilla, estire una bola de masa en un círculo fino con el rodillo. Engrase la parrilla ligeramente con aceite. Coloque la masa en la parrilla y cocine durante dos o tres minutos o hasta que se vuelva esponjosa y ligeramente dorada.

11. Aplique mantequilla al lado sin cocinar usando un cepillo y dele la vuelta.

12. Aplique mantequilla al lado cocido y cocine hasta que estén dorados, otros dos a cuatro minutos.

13. Retire de la parrilla y continúe el proceso hasta que haya sido preparado todo el naan.

NDSU Extension Service. North Dakota Food and Culture: A Taste of World Cuisine.